SILVERCREST®

STÉRILISATEUR SEAD 1800 B1

(FR) (BE)
STÉRILISATEUR
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)
EINKOCHAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(NL) (BE)
INMAAKAUTOMAAT
Gebruiksaanwijzing

(GB)
ELECTRIC FRUIT PRESERVER & JAM MAKER
Operating instructions

IAN 89015

FR NL BE
DE AT CH GB

RP89015_Einkochautomat_Cover_LB2.indd 2 10.01.13 16:11

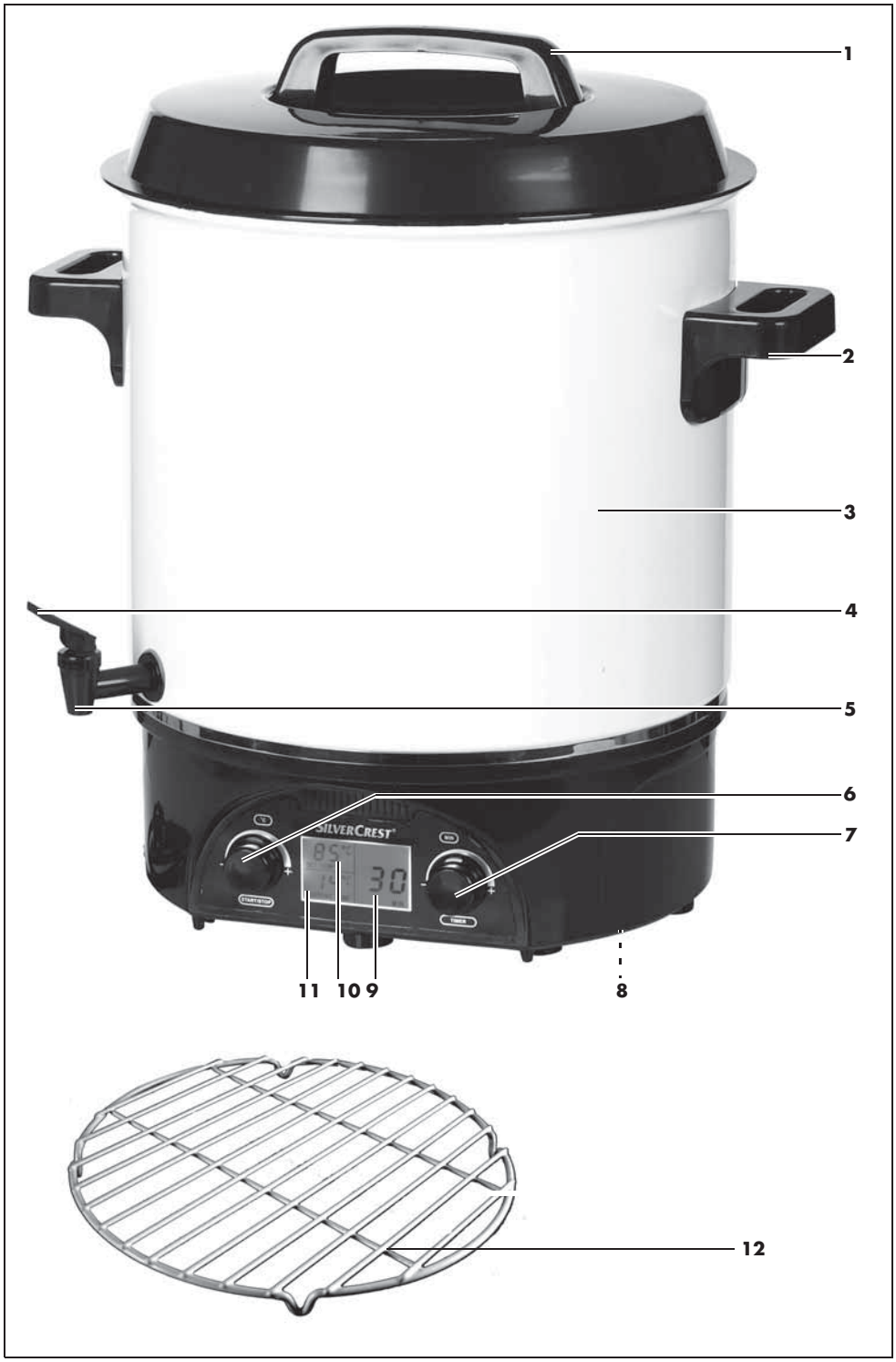
RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 1 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

Français **3**
Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

Nederlands **19**
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

Deutsch **34**
Bitte beachten Sie die Ausklappseite

English **64**
Be sure to note the fold-out page.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
SILVERCREST

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 2 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 3 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

Sommaire

1. Description de l'appareil 3
2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable) 4
3. Caractéristiques techniques 4
4. Consignes de sécurité 5
5. Déballage et installation 8
6. Utilisation de l'appareil 8
7. Recettes 12
8. Temps de stérilisation et températures 14
9. Nettoyer et entreposer l'appareil 15
10. Mise au rebut 16
11. Garantie de la société HOYER Handel GmbH 17

Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.

En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

1. Description de l'appareil

1.1 Destination

Le stérilisateur SilverCrest SEAD 1800 B1 est destiné aux usages suivants :

- stérilisation d'aliments
- maintien au chaud et tirage de boissons
- maintien au chaud de saucisses
- maintien au chaud de soupes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des pièces sèches. Une utilisation en plein air ou en milieu humide n'est pas permise.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique ou similaire dans des lieux tels que :

- les cuisines intégrées destinées aux employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les exploitations agricoles ;
- les hôtels, les motels et autres environnements d'hébergement similaires ;
- les chambres d'hôtes.

1.2 Contenu livré

- 1 stérilisateur,
  composé de :
  – 1 cuve
  – 1 couvercle
  – 1 grille
- 1 notice d'utilisation

2. Désignation des pièces (cf. le volet rabattable)

1 Couvercle
2 Poignées
3 Cuve
4 Levier de tirage
5 Robinet de tirage
6 Touche Démarrage/Arrêt avec bouton de réglage de la température
7 Minuteur avec bouton de réglage des minutes
8 Enroulement de câble (sous l'appareil)
9 Champ d'affichage des minutes
10 Champ d'affichage de la température réglée
11 Champ d'affichage de la température actuelle
12 Grille

3. Caractéristiques techniques

Alimentation en tension :	220 - 240 V~/50 Hz
Puissance :	1800 watts
Capacité :	env. 27 litres
Classe de protection :	I

CE

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 5 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

4. Consignes de sécurité

4.1 Définition

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :

Avertissement !
Risque majeur : le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

Attention !
Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels

Remarque :
Risque mineur : il convient de tenir compte de ces circonstances lors de l'utilisation de l'appareil.

4.2 Consignes particulières concernant le présent appareil

Avertissement ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure et tout dommage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité pour l'appareil et d'avoir compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants à partir de 8 ans ne doivent pas effectuer des travaux de nettoyage et d'entretien s'ils ne sont pas surveillés.
- Gardez le fer à repasser et son cordon d'alimentation jusqu'à leur complet refroidissement hors de la portée des enfants qui n'ont pas encore 8 ans.
- L'appareil ne doit pas fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance indépendant tel que par ex. une prise radiocommandée.
- Veuillez considérer que les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors du fonctionnement :
  – Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par ses poignées **2**.
  – Avant de déplacer l'appareil, laissez-le refroidir.
- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur.
- Attendez que l'appareil ait bien refroidi avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la cuve **3** dans l'eau.
- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Ceci pourrait endommager l'appareil.

4.3 Généralités

- Veuillez lire la notice d'emploi attentivement avant toute utilisation. Elle forme partie intégrante de l'appareil et doit se trouver à proximité directe de ce dernier à tout moment.
- Affectez l'appareil uniquement de l'usage prévu (voir « 1.1 Destination » à la page 3).
- Assurez-vous que la tension secteur nécessaire (voir plaque signalétique sur l'appareil) concorde avec la tension secteur de l'installation.
- Veuillez considérer que le fournisseur décline tout recours à sa garantie et toute responsabilité en cas d'emploi

d'accessoires non recommandés dans cette notice d'emploi ou de réparations ne se servant pas exclusivement de pièces d'origine. Cette disposition s'applique par analogie aux réparations effectuées par des personnes non qualifiées. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 18.

- La réparation des dysfonctionnements, susceptibles de se présenter, demeure réservée au domaine de compétence de notre centre de service après-vente. Les recours à la garantie du fabricant sont exclus au cas contraire.

4.4 Prévention des électrocutions

Avertissement ! Les consignes de sécurité suivantes sont destinées à prévenir les électrocutions.

- Raccordez l'appareil exclusivement à une prise de courant à contact de protection en prévention des risques d'une électrocution.
- Si l'appareil est endommagé, ne l'utiliser en aucun cas. Faites dans ce cas réparer l'appareil par une main d'oeuvre qualifiée. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 18.
- Si le câble d'alimenation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-ventes ou des personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Aucune eau, ni aucun autre liquide ne doit pénétrer à l'intérieur de l'appareil, si ce n'est à l'intérieur de la cuve **3** prévue à cet effet. Pour cette raison :
  - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur
  - ne jamais plonger la cuve **3** dans l'eau
  - à ne jamais placer des récipients remplis de liquide, tels les verres, vases etc. sur l'appareil
  - à ne jamais l'utiliser dans un environnement très humide
  - à ne jamais l'utiliser à proximité directe d'un évier, d'un lavabo, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine en raison du risque de la projection d'eau dans l'appareil.

  Pour autant qu'un liquide ait cependant pénétré dans l'appareil, retirez immédiatement la fiche de la prise au secteur et confiez la réparation de l'appareil à un spécialiste qualifié. Vous trouverez les données de contact dans « Service après-vente » à la page 18.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche de secteur les mains mouillées.
- Saisissez le cordon d'alimentation toujours par la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon , si vous voulez le retirer de la prise.
- Veillez à ne jamais plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Eloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes (par exemple des plaques d'une cuisinière).
- Retirez la fiche de la prise au secteur, si vous ne vous servez pas de l'appareil durant une période prolongée. Seul un appareil sans fiche raccordée au secteur sera totalement exempt de courant.
- Evitez d'utiliser des rallonges. L'emploi de rallonges est uniquement admissible à condition que :
  - la rallonge soit appropriée à l'ampérage de l'appareil.
  - la rallonge ne soit pas posée en « porte-à-faux » : la rallonge ne doit pas être un piège de trébuchement ou être accessible pour les enfants

– la rallonge ne soit pas endommagée.
– et à condition qu'aucun autre appareil ne soit raccordé à la même prise au secteur que la rallonge, étant donné que ceci pourrait provoquer une surcharge du réseau (interdiction d'utiliser des prises multiples !).

4.5 Protection contre les risques d'incendie

Avertissement ! Étant donné que l'appareil fonctionne avec des températures élevées, respectez la consigne de sécurité suivante pour éviter qu'un incendie ne se déclenche.

- Afin d'éviter une surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil.
- Ne faites jamais marcher l'appareil sans surveillance. Les dommages se manifestent presque toujours par une odeur intense. Dans ce cas, retirez immédiatement la prise et faites vérifier l'appareil. Les coordonnées de ce service sont précisées dans « Service après-vente » à la page 18.

4.6 Protection contre les blessures

Avertissement ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- Veillez à ce que le câble de raccordement électrique ne représente pas un obstacle sur lequel une personne pourrait trébucher ou marcher ou dans lequel elle pourrait se prendre les pieds.

4.7 Pour la sécurité de votre enfant

Avertissement ! Les enfants ne sont fréquemment pas en mesure d'évaluer les risques correctement et peuvent se blesser de ce fait. Veuillez considérer ce qui suit :

- L'utilisation de cet appareil doit être impérativement surveillée par des adultes afin de garantir que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez attentivement à ce que l'appareil se trouve toujours hors de portée de main des enfants et à ce qu'ils ne puissent ni tirer sur le cordon d'alimentation ni jouer avec le cordon
- Veillez à ce que le film de conditionnement de l'appareil ne devienne pas un piège mortel pour les enfants. Les films de conditionnement ne sont pas des jouets.

4.8 Dommages matériels

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter les dommages matériels.

- N'utilisez jamais le stérilisateur sans eau ou sans liquide.
- Veillez à ce qu'il n'y ait jamais trop de liquide à l'intérieur de l'appareil. Le niveau de liquide doit toujours se situer en deçà du niveau « MAX ». S'il y a trop de liquide, celui-ci pourrait déborder.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
- Ne placez pas l'appareil directement sous un élément haut, car de la vapeur s'échappe vers le haut et pourrait endommager le meuble.
- Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude.

- L'appareil et ses accessoires ne doivent pas être mis dans un four à micro-ondes.

5. Déballage et installation

Remarque : Comme l'appareil a été légèrement graissé avant la livraison, il est possible qu'une **légère** formation de fumée ou d'odeur se produise lors de la première utilisation. Ceci ne présente aucun danger et cesse peu après. Veillez à assurer une aération suffisante pendant ce temps.

1. Sortez les différentes pièces de l'emballage.
2. Vérifiez l'intégralité de toutes les pièces (voir « 1.2 Contenu livré » à la page 4) et qu'elles ne sont pas endommagées.
3. Nettoyez bien l'appareil avant la première utilisation (voir « 9. Nettoyer et entreposer l'appareil » à la page 15).
4. Déroulez complètement le câble de raccordement au secteur de l'enroulement **8**.
5. Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et non dérapante, afin que l'appareil ne puisse pas tomber ou glisser par terre.
6. Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur appropriée avec terre de protection (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).
7. Versez environ 5 l d'eau dans la cuve **3**.
8. Faites bouillir l'eau pendant 20 min environ (voir « 6. Utilisation de l'appareil » à la page 8).
9. Jetez l'eau.

L'appareil est à présent opérationnel.

6. Utilisation de l'appareil

6.1 Procéder aux réglages, mettre en marche et à l'arrêt

Remarque : Le rétroéclairage de l'écran d'affichage s'active automatiquement dès que vous tournez les boutons de réglage **7** ou **6**. Il se désactive automatiquement au bout de 5 minutes.

Avertissement ! Branchez l'appareil uniquement à une prise secteur avec terre de protection pour assurer la protection contre les électrocutions.

1. Enfichez la fiche secteur dans une prise secteur appropriée avec terre de protection (voir « 3. Caractéristiques techniques » à la page 4).
2. Réglez la température souhaitée avec le bouton de réglage de la température **6**.
   - La température augmente par pas de 1 °C.
   - Un signal sonore retentit tous les 5 °C.
   - La température réglée s'affiche dans le champ d'affichage de la température réglée **10**.

3. Réglez le temps de stérilisation souhaité avec le bouton de réglage des minutes **7**.
   - Le temps augmente par pas de 1 min.
   - Un signal sonore retentit toutes les 5 min.
   - Le temps réglé s'affiche dans le champ d'affichage des minutes **9**.
4. Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt **6**.
   - L'appareil commence à chauffer et une barre de défilement s'affiche sur l'écran d'affichage.
   - La température actuelle est affichée dans le champ d'affichage **11**.

   Dès que la température réglée est atteinte :
   - Des signaux sonores retentissent.
   - Un sablier s'affiche.
   - Le temps réglé commence à s'écouler.

Dès que le temps réglé s'est écoulé, des signaux sonores retentissent et l'appareil se met à l'arrêt.

5. Pour arrêter l'appareil avant que le temps réglé ne se soit écoulé, appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt **6**.

6.2 Stériliser des aliments

La stérilisation (mise en conserve) est un procédé de conservation qui consiste à chauffer un aliment dans un récipient hermétiquement clos.

La stérilisation nécessite l'utilisation de bocaux spéciaux munis d'un couvercle à visser ou d'un couvercle à rondelle de caoutchouc.

La stérilisation convient uniquement aux aliments frais et qui ont atteint leur pleine maturité. Les fruits trop mûrs, ou encore les légumes flétris, ne sont pas adaptés à la stérilisation.

Les champignons, la viande et même les gâteaux peuvent être stérilisés.

La stérilisation doit s'effectuer le plus rapidement possible après la récolte de sorte que le plus grand nombre possible de substances nutritives demeure conservé dans les aliments.

Les aliments à stériliser doivent être soigneusement triés. Les saletés, les parasites et les zones abîmées doivent être éliminés. La moindre partie gâtée peut altérer le produit stérilisé.

Les fruits se conserveront plus longtemps et auront plus de goût s'ils sont stérilisés avec du sucre.

Les légumes à chair ferme comme les carottes, le chou ou le chou-rave doivent être précuits dans de l'eau salée, mais ne doivent pas être bien cuits. Jetez cette eau de cuisson, elle ne peut être utilisée pour la stérilisation.

Pour que les aliments stérilisés se conservent longtemps, il convient de respecter certaines règles d'hygiène et de propreté. Le mieux est de nettoyer soigneusement tous les ustensiles de cuisine et tous les éléments en contact avec les aliments et de les faire bouillir dans de l'eau pendant 5 min.

Veillez également à toujours avoir les mains propres.

1. Lavez soigneusement les fruits et légumes.

   Remarque : Lavez les fruits et les légumes **avant** de les découper en morceaux de sorte à conserver le maximum des vitamines solubles dans l'eau.
2. Découpez les fruits et les légumes en morceaux de la taille souhaitée.
3. Placez les aliments dans les bocaux de stérilisation.

Remarque : Veillez à bien placer les aliments couche par couche. Cela sera plus esthétique et vous obtiendrez ainsi un remplissage optimal des bocaux.

4. Ajoutez des épices ou du sucre selon votre goût.
5. Recouvrez avec de l'eau jusque juste en dessous du bord.
6. Fermez les bocaux.

   Remarque : Veillez attentivement à ce que les bocaux soient vraiment bien fermés.

7. Insérez la grille **12** dans la cuve **3**.
8. Placez les bocaux de stérilisation préalablement remplis dans la cuve **3**.

   Remarque : Les bocaux de stérilisation peuvent être disposés les uns au-dessus des autres en deux couches à l'intérieur de la cuve **3**.

9. Versez de l'eau dans la cuve **3** jusqu'à ce que les bocaux de la couche supérieure baignent dans l'eau jusqu'au 3/4 environ.
10. Mettez le couvercle en place **1** sur la cuve **3**.
11. Réglez la température et le temps de stérilisation (voir « 6.1 Procéder aux réglages, mettre en marche et à l'arrêt » à la page 8 et « 8. Temps de stérilisation et températures » à la page 14).
12. Démarrez le processus de stérilisation en appuyant sur la touche Démarrage/ Arrêt **6** (voir « 6.1 Procéder aux réglages, mettre en marche et à l'arrêt » à la page 8).
13. Dès la fin du temps de stérilisation, placez un récipient résistant aux hautes températures sous le robinet de tirage **5**.
14. Appuyez sur le levier de tirage **4** pour évacuer l'eau de la cuve **3**.
15. Laissez refroidir les bocaux de stérilisation avant de les retirer de la cuve **3**.

    Remarque : Les bocaux de stérilisation encore chauds sont sensibles aux courants d'air. C'est pourquoi il est préférable de les laisser à l'intérieur de la cuve **3** jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi. Si vous aviez toutefois besoin de réutiliser l'appareil, vous pouvez également retirer les bocaux encore chauds, les disposer sur une serviette et les recouvrir d'une autre serviette jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

16. Etiquetez les bocaux en indiquant le contenu et la date de stérilisation.
17. Entreposez les aliments stérilisés dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Vous pourrez ainsi les conserver jusqu'à une année.

6.3 Maintenir au chaud des liquides et des soupes

Le stérilisateur est également parfaitement adapté au maintien au chaud de vin chaud, de chocolat chaud, de soupes et de potages.

Attention ! Veillez à ce qu'il n'y ait jamais trop de liquide à l'intérieur de l'appareil. Le niveau de liquide doit toujours se situer en deçà du niveau « MAX ». S'il y a trop de liquide, celui-ci pourrait déborder.

1. Versez le liquide dans la cuve **3**.
2. Mettez le couvercle en place **1** sur la cuve **3**.
3. Réglez la température souhaitée avec le bouton de réglage de la température **6**.
   – La température augmente par pas de 1 °C.

– Un signal sonore retentit tous les 5 °C.
– La température réglée s'affiche dans le champ d'affichage de la température réglée **10**.

4. Ne réglez pas le temps, mais appuyez sur le bouton « TIMER » **7**.
   – Un « 8 » allongé s'affiche dans le champ d'affichage.
5. Appuyez sur la touche Démarrage/ Arrêt **6**.
   – L'appareil commence à chauffer.
   – Dès que la température réglée est atteinte, des signaux sonores retentissent.
   – L'appareil continue de chauffer jusqu'à ce que vous appuyiez de nouveau sur la touche Démarrage/ Arrêt **6**.
6. Remuez régulièrement le liquide pour que la chaleur se répartisse de façon homogène et que rien n'attache dans le fond.
7. Les simples liquides, sans particules solides, peuvent être tirés par le biais du robinet de tirage **5**. Appuyez pour ce faire sur le levier de tirage **4**.

   Remarque : Pour ne pas devoir maintenir en permanence le levier **4** en position de tirage pour les grosses quantités de liquide, vous pouvez rabattre verticalement le levier de tirage **4** vers le haut.
8. Les soupes et les liquides contenant des particules solides pourraient obstruer le robinet de tirage. Retirez celles-ci à la louche.
9. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir « 9. Nettoyer et entreposer l'appareil » à la page 15).

6.4 Protection contre la surchauffe

L'appareil possède une protection de surchauffe. Dès que trop peu de liquide se trouve dans la cuve **3** et que la température devient de ce fait trop élevée, l'appareil émet des signaux sonores d'avertissement et un symbole indiquant un niveau de remplissage trop faible s'affiche :

1. Mettez l'appareil à l'arrêt en appuyant sur la touche Démarrage/Arrêt **6**.

   Les signaux sonores cessent de retentir.
2. Rajoutez du liquide.
3. Mettez l'appareil à nouveau en marche en appuyant sur la touche Démarrage/ Arrêt **6**.

Si aucune disposition n'est prise dans les 5 minutes suivant l'avertissement, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt.

Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

Vous pourrez ensuite de nouveau mettre en service l'appareil normalement.

7. Recettes

7.1 Pâté de foie

Ingrédients :

- 250 g de foie (porc, bœuf, poulet, dinde)
- 300 g de lard gras
- 400 g de poitrine de porc
- 300 g de cou de porc
- 4 oignons
- 2 poireaux
- 50 g de saindoux
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 c.s. d'origan séché
- 1 c.s. de thym frais ou séché
- 1 c.s. de cerfeuil frais ou séché
- 1 c.s. de sel
- 1 c.c. de poivre blanc
- 1 c.c. de muscade
- 1 c.c. de clous de girofle, broyés
- 1 c.c. de cardamome
- 1 c.c. de gingembre, broyé ou râpé

Préparation :

1. Faire cuire le cou et la poitrine de porc dans de l'eau légèrement salée.
2. Retirer la viande du bouillon et la laisser refroidir.
3. Réserver le bouillon.
4. Ebouillanter (ne pas cuire) le foie.
5. Passer la viande, le lard et le foie au hachoir.
6. Hacher très finement les oignons et les poireaux.
7. Faire revenir les oignons et les poireaux dans le saindoux jusqu'à ce qu'ils soient glacés.
8. Mélanger la viande hachée, les oignons, les poireaux, les épices et les herbes aromatiques dans un récipient.
9. Y ajouter 1 litre du bouillon réservé.
10. Pétrir les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
11. Verser la pâte pétrie dans les bocaux à couvercle à visser.
12. Stériliser les bocaux à 100 °C pendant 160 min environ.

Remarque : La durée de conservation est d'1 année environ.

7.2 Confiture de fraises et de kiwis

Ingrédients :

- 1,5 kg de fraises fraîches
- 500 g de kiwis mûrs
- 1 kg de sucre gélifiant **sans cuisson**

Préparation :

1. Laver soigneusement les fraises.
2. Bien égoutter les fraises.
3. Parer les fraises : ôter les queues, les feuilles et les parties abîmées.
4. Eplucher les kiwis et les découper en petits morceaux.
5. Verser les fruits dans un récipient.
6. Ajouter le sucre gélifiant.
7. Ecraser l'ensemble au mixeur.
8. Verser le mélange dans les bocaux et fermer soigneusement ceux-ci.
9. Stériliser les bocaux à 80 °C pendant 25 min.

Remarque : Pour ce type de préparation délicate, vous devez utiliser un sucre gélifiant qui fait « prendre » la confiture également sans cuisson. Une alternative

moins coûteuse est le sucre gélifiant conventionnel 2:1. Avec un sucre gélifiant conventionnel, la confiture pourrait sinon ne pas « durcir ».

7.3 Ketchup aux courgettes

Ingrédients :

- 3 kg de courgettes
- 1 kg d'oignons
- env. 3 c.s. de sel
- 500 g de sucre
- 1 litre de vinaigre doux aux herbes aromatiques
- 2 c.s. de paprika
- 3 c.s. de curry
- 3 c.s. de moutarde forte
- 1 à 2 c.s. de poivre de Cayenne
- 2 tubes de concentré de tomates

Préparation :

1. Râper finement les courgettes.
2. Couper les oignons en petits dés.
3. Verser les courgettes, les oignons et le sel dans un récipient.
4. Laisser dégorger pendant 24 h env. dans un endroit frais et sec.
5. Verser l'eau du récipient, presser éventuellement légèrement la masse.
6. Verser tous les ingrédients dans une marmite et faire chauffer prudemment (pour éviter qu'ils n'accrochent).
7. Laisser mijoter 30 min environ. Remuer constamment car la masse peut facilement accrocher.
8. Réduire la masse en purée.
9. Verser la masse dans les bocaux à couvercle à visser.
10. Stériliser les bocaux à 100 °C pendant 1 h environ.

7.4 Griottes

Ingrédients :

- griottes
- sucre
- eau

Préparation :

1. Trier soigneusement les griottes. Seules les bonnes seront mises en pot.
2. Equeuter les griottes.
3. Les laisser tremper dans l'eau froide 30 min env. pour chasser les vers et les insectes éventuels.
4. Dénoyauter les griottes.
5. Disposer les griottes dénoyautées en couches successives à l'intérieur des bocaux.
6. Faire un sirop de sucre avec 300 g de sucre pour 1 litre d'eau.
7. Verser le sirop de sucre dans les bocaux jusqu'à ce que les griottes soient totalement recouvertes.
8. Stériliser les bocaux à 80 °C pendant 30 min environ.

7.5 Punch au thé

Remarque : Les quantités indiquées donnent env. 3 l de boisson. Pour de plus grandes quantités de boisson, augmenter simplement les quantités des ingrédients.

Ingrédients :

- 1,5 l de thé noir
- 1 bouteille de vin rouge (0,75 l)
- 6 oranges non traitées
- 3 citrons non traités
- 6 bâtons de cannelle
- env. 750 g de sucre
- rhum selon le goût

Préparation :

Remarque : Vous pouvez préparer votre punch au thé directement dans le stérilisateur. Etant donné qu'elle contient des particules solides, la boisson est à servir à la louche pour éviter que le robinet de tirage ne se bouche.

Vous pouvez également préparer la boisson dans une marmite, puis la verser dans le stérilisateur après l'avoir filtrée. Comme plus aucune particule solide ne se trouve dans la boisson, le punch au thé peut alors être tiré par le robinet de tirage.

1. Préparer le thé noir.
2. Presser 4 oranges et 2 citrons.
3. Couper 2 oranges et 1 citron en tranches fines.
4. Verser le thé noir, le vin, le jus, les tranches de fruits et les bâtons de cannelle dans la marmite.
5. Faire seulement légèrement chauffer les ingrédients.
6. Ajouter lentement le sucre tout en remuant et goûter régulièrement pour que le punch au thé ne soit pas trop sucré.
7. Pour finir, ajouter une bonne dose de rhum (quantité selon le goût).
8. Laisser macérer à feu doux pendant 30 min environ.

Remarque : Pour une préparation dans le stérilisateur, faites chauffer les ingrédients à 100 °C. Pour la macération et le maintien au chaud, réduisez la température à env. 80 °C. Le punch au thé doit être chaud, mais ne doit pas bouillir car sinon l'alcool s'évapore.

8. Temps de stérilisation et températures

Aliments	Température en °C	Temps en minutes
Légumes		
Chou-fleur	100 (MAX)	90
Haricots	100 (MAX)	120
Petits pois	85	120
Cornichons	100 (MAX)	30
Chou-rave	100 (MAX)	95
Courges	90	30
Carottes	100 (MAX)	90
Champignons	100 (MAX)	110
Choux de Bruxelles	100 (MAX)	110
Chou rouge	100 (MAX)	110
Céleri	100 (MAX)	110
Asperges	100 (MAX)	120
Tomates	90	30

Aliments	Température en °C	Temps en minutes
Fruits		
Pommes, à chair ferme	85	40
Pommes, à chair tendre	85	30
Compote de pommes	90	30
Abricots	85	30
Poires, à chair ferme	90	80
Poires, à chair tendre	90	30
Mûres	80	25
Fraises	80	25
Myrtilles	85	25
Framboises	80	30

Aliments	Température en °C	Temps en minutes
Groseilles	90	25
Cerises	80	30
Mirabelles	85	30
Pêches	85	30
Prunes	90	30
Airelles rouges	90	25
Coings	95	30
Reines-claudes	85	30
Rhubarbe	95	30
Groseilles à maquereaux	80	30
Quetsches	90	30

Aliments	Température en °C	Temps en minutes
Viande (doit être systématiquement précuite)		
Rôti	100 (MAX)	85
Bouillon de viande	100 (MAX)	60
Volaille	100 (MAX)	75
Goulash	100 (MAX)	75
Gibier	100 (MAX)	75
Charcuterie, cuite	100 (MAX)	75
Charcuterie, crue	100 (MAX)	110

9. Nettoyer et entreposer l'appareil

Avertissement ! Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de dommage :
- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur.
- Attendez que l'appareil ait bien refroidi avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la cuve **3** dans l'eau.

Attention ! N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage à récurer, corrosifs ou abrasifs. Ceci pourrait endommager l'appareil.

1. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de produit vaisselle.
2. Rincez ensuite à l'eau claire.
3. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

9.1 Nettoyer la grille et le couvercle

1. Nettoyez la grille **12** et le couvercle **1** à la main dans l'évier.
2. Rincez à l'eau claire.

9.2 Nettoyer le robinet de tirage

Pour un meilleur nettoyage, le levier de tirage **4** peut être dévissé. Le robinet de tirage **5** ne peut pas être dévissé car des problèmes d'étanchéité pourraient sinon en résulter.

1. Dévissez le levier de tirage **4** du robinet de tirage **5**.
2. Nettoyez le levier de tirage **4** à la main dans l'évier.
3. Rincez à l'eau claire.

4. Versez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux dans la cuve **3** et laissez celle-ci s'évacuer par le robinet de tirage **5**.

   Remarque : En présence de saletés tenaces à l'intérieur du robinet de tirage **5**, vous pouvez vous aider d'un cure-pipe.
5. Rincez à l'eau claire.
6. Vissez à nouveau le levier de tirage **4** sur le robinet de tirage **5**.

9.3 Entreposer l'appareil

1. Enroulez le câble de raccordement au secteur sous l'appareil.
2. Logez la prise secteur au milieu dans le fond de l'appareil dans le logement correspondant.
3. Rangez l'appareil.

9.4 Détartrer l'appareil

En fonction de la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former. Nous vous conseillons de les éliminer régulièrement pour économiser de l'énergie, augmenter la durée de vie de votre appareil et pour des raisons d'hygiène.

1. Essuyez les endroits où il y a des dépôts de calcaire avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre.
2. Si l'appareil présente des dépôts de calcaire importants, versez un détartrant courant dans la cuve **3** et laissez-le agir toute une nuit.

   Attention ! L'appareil ne doit en aucun cas être mis en marche pendant le détartrage. Ceci pourrait causer des dommages.
3. Ensuite, rincez abondamment.
4. Ne réutilisez l'appareil qu'une fois qu'il est complètement sec.

10. Mise au rebut

10.1 Appareil

Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparées dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Par conséquent, veuillez absolument respecter les prescriptions en matière d'élimination en vigueur dans votre pays.

10.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

11. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.

Conditions de la garantie

Le délai de garantie courre à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.

Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.

Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN SEAD 1800 B1) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.

- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit pas courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.

Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89015

Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente.** Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Allemagne

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 19 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

Inhoud

1. Beschrijving apparaat **19**
2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina) **20**
3. Technische gegevens **20**
4. Veiligheidsinstructies. **20**
5. Uitpakken en opstellen **23**
6. Bedienen van het apparaat **24**
7. Recepten **27**
8. Inkooktijden en temperaturen **29**
9. Reinigen en opbergen **30**
10. Weggooien **31**
11. Garantie van de HOYER Handel GmbH **32**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.
U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product , vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden.
Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

1. Beschrijving apparaat

1.1 Toepassingsdoel

Met deze inmaakautomaat SilverCrest SEAD 1800 B1 kunt u:

- inmaken
- drankjes warm houden en aftappen
- worstjes warm houden
- soepen warm houden

Dit apparaat mag uitsluitend in droge ruimtes worden gebruikt. Gebruik buitenshuis of in vochtige ruimtes is niet toegestaan.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en op soortgelijke plaatsen zoals:

- keukenblokken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en soortelijke omgevingen;
- pensions.

1.2 Omvang van de levering

- 1 inmaakautomaat, bestaande uit:
  - 1 ketel
  - 1 deksel
  - 1 rooster
- 1 gebruiksaanwijzing

2. Namen van de onderdelen (zie uitklappagina)

1 Deksel
2 Grepen
3 Ketel
4 Taphendel
5 Tapkraan
6 Start/stop-toets met draaiknop voor de temperatuur
7 Timer met draaiknop voor minuten
8 Snoeropwikkeling (onder het apparaat)
9 Weergave van de minuten
10 Weergave van de ingestelde temperatuur
11 Weergave van de actuele temperatuur
12 Rooster

3. Technische gegevens

Spanningsvoeding:	220 - 240 V~/50 Hz
Vermogen:	1.800 Watt
Inhoud	ca. 27 liter
Beschermingsklasse:	I

CE

4. Veiligheidsinstructies

4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:

Waarschuwing!
Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!
Gemiddeld risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:
Gering risico: situaties waarop in de omgang met het apparaat moet worden gelet.

4.2 Bijzondere aanwijzingen voor dit apparaat

Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel of schade te voorkomen.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of m.b.t. een veilig gebruik van het apparaat werden onderwezen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen pas door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen die jonger dan 8 jaar zijn, mogen niet bij het apparaat en de netaansluiting komen.
- Het apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbedieningssyteem zoals bij v. een radiocontactdoos worden gebruikt.
- Let erop dat de oppervlakken van het apparaat tijdens de werking heet kunnen worden:
  - Pak het apparaat tijdens de werking uitsluitend aan de handgrepen **2** beet.
  - Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het op een andere plaats neerzet.
- Trek vóór elke reiniging de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat vóór de reiniging afkoelen.
- Dompel de ketel **3** nooit onder in water.
- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

4.3 Algemene aanwijzingen

- Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Toepassingsdoel“ op pagina 19).
- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op het apparaat) overeenkomt met de netspanning bij u, omdat het apparaat bij een verkeerde netspanning beschadigd kan raken.
- Let erop dat elk recht op garantie en aansprakelijkheid komt te vervallen als er accessoires worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet-gekwalificeerde personen worden uitgevoerd. De contactgegevens vindt u in „Service-center“ op pagina 33.
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons servicecenter worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantie.

4.4 Bescherming tegen elektrische schokken

Waarschuwing! De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan een geaard stopcontact aan, omdat daarvan de bescherming tegen een elektrische schok afhangt.
- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dat geval door gekwalificeerd personeel repareren. De contactgegevens vindt u in „Service-center“ op pagina 33.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- In het inwendige van het apparaat, behalve in de hiervoor bedoelde ketel **3**, mogen in geen geval water of andere vloeistoffen komen. Let daarom op het volgende:
  - gebruik het apparaat nooit in de open lucht
  - dompel de ketel nooit onder **3** in water
  - nooit met vloeistof gevulde voorwerpen zoals glazen, vazen etc. op het apparaat zetten

– het apparaat nooit in een zeer vochtige omgeving gebruiken
– nooit in de directe omgeving van een gootsteen, badkuip, douche of zwembad gebruiken, omdat spatwater in het apparaat kan komen.

Als er toch vloeistof in het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. De contactgegevens vindt u in „Service-center" op pagina 33.

- Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer zelf.
- Let erop dat het netsnoer niet geknikt of afgekneld wordt.
- Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).
- Wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het apparaat volledig stroomvrij.
- Het gebruik van verlengsnoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:
  – Het verlengsnoer moet geschikt zijn voor de stroomsterkte van het apparaat.
  – Het verlengsnoer mag niet "verplaatsbaar" zijn gelegd: het mag geen struikelen veroorzaken en niet voor kinderen bereikbaar zijn.
  – Het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn.
  – Er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat op het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet overbelast kan raken (meervoudige contactdozen zijn verboden!).

4.5 Bescherming tegen brandgevaar

Waarschuwing! Omdat het apparaat met hoge temperaturen werkt, dient u de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen om te voorkomen dat er brand kan ontstaan.

- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat nooit worden afgedekt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Schade kondigt zich bijna altijd aan door een sterke geurvorming. Trek in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren. De contactgegevens vindt u in „Service-center" op pagina 33.

4.6 Bescherming tegen letsel

Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen, erin verstrikt kan raken of erop kan trappen.

4.7 Voor de veiligheid van uw kind

Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en daardoor verwondingen oplopen. Let daarom op het volgende:

- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt.
- Let er zorgvuldig op dat het apparaat zich altijd buiten bereik van kinderen bevindt.

- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat nooit aan het snoer naar beneden kunnen trekken of omgooien.
- Zorg ervoor dat de verpakkingsfolie niet een dodelijke val voor kinderen kan vormen. Verpakkingsfolie is geen speelgoed.

4.8 Materiële schade

Let op! Neem de volgende voorschriften in acht om materiële schade te voorkomen.

- Gebruik de inmaakautomaat nooit zonder water of vloeistof.
- Let erop dat zich nooit te veel vloeistof in het apparaat bevindt. Het vloeistofniveau moet altijd onder „MAX" liggen. Bij te veel vloeistof zou hij over kunnen lopen.
- Zet het apparaat uitsluitend op een egaal, droog en niet-glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
- Plaats het apparaat nooit vlak onder een hangend kastje, omdat er van boven stoom uit komt die het meubel kan beschadigen.
- Plaats het apparaat niet op een hete kookplaat.
- Het apparaat en de accessoires mogen niet in een magnetron worden gezet.

5. Uitpakken en opstellen

Aanwijzing: omdat het apparaat licht ingevet wordt geleverd, kan er bij het eerste gebruik een **lichte** rook- en geurvorming optreden. Dat kan geen kwaad en houdt na korte tijd op. Zorg ondertussen voor voldoende ventilatie.

1. Haal de onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de onderdelen volledig zijn (zie „1.2 Omvang van de levering" op pagina 19) en niet beschadigd zijn.
3. Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik grondig (zie „9. Reinigen en opbergen" op pagina 30).
4. Wikkel het netsnoer volledig van de snoeropwikkeling **8** af.
5. Zet het apparaat op een egaal, droog en niet glijdend oppervlak neer, zodat het apparaat niet kan omvallen of naar beneden kan glijden.
6. Steek de stekker in een geschikt, geaard stopcontact (zie „3. Technische gegevens" op pagina 20).
7. Vul ongeveer 5 l water in de ketel **3**.
8. Laat het water ongeveer 20 min koken (zie „6. Bedienen van het apparaat" op pagina 24).
9. Giet het water weg.

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

6. Bedienen van het apparaat

6.1 Instellingen maken, inschakelen, uitschakelen

Aanwijzing: Zodra u aan de draaiknoppen **7** of **6** draait, schakelt de achtergrondverlichting voor de weergaven automatisch in. Na 5 minuten schakelt de verlichting voor de weergaven automatisch weer uit.

Waarschuwing! Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact, omdat daarvan de bescherming tegen elektrische schokken afhangt.

1. Steek de stekker in een geschikt, geaard stopcontact (zie „3. Technische gegevens“ op pagina 20).
2. Stel op de draaiknop voor temperatuur **6** de gewenste temperatuur in.
   - De temperatuur wordt in stappen van 1 °C verhoogd;
   - Iedere 5 °C klinkt er een geluidssignaal;
   - De ingestelde temperatuur wordt op het display voor de ingestelde temperatuur **10** weergegeven.
3. Stel op de draaiknop voor minuten **7** de gewenste inmaaktijd in.
   - De temperatuur wordt in stappen van 1 min verhoogd;
   - Iedere 5 min klinkt er een geluidssignaal;
   - De ingestelde tijd wordt op het display voor de minuten **9** weergegeven.
4. Druk op de start/stop-toets **6**.
   - Het apparaat begint op te warmen en op het display verschijnt een lopende balk;
   - Op het display **11** wordt de actuele temperatuur weergegeven.

   Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt:
   - klinken er geluidssignalen;
   - Een zandloper wordt nu weergegeven;
   - De ingestelde tijd begint af te lopen.

Zodra de ingestelde tijd afgelopen is, klinken er geluidssignalen en het apparaat schakelt uit.

5. Om het apparaat uit te schakelen voor de ingestelde tijd is afgelopen, drukt u op de start/stop-toets **6**.

6.2 Inmaken

Met inmaken (inmaken, inkoken, wecken) bedoelt men dat levensmiddelen onder afsluiting van lucht worden verwarmd en daardoor houdbaar worden gemaakt.

Voor het inmaken zijn speciale glazen potten met schroefsluiting of met deksel en rubberen ring nodig.

Alleen verse rijpe levensmiddelen zijn geschikt om in te maken. Te rijpe of verwelkte groente is niet geschikt.

Ook paddenstoelen, vlees en zelfs taart kan worden ingemaakt.

Het inmaken moet zo snel mogelijk na de oogst plaatsvinden opdat zo veel mogelijk waardevolle stoffen in de levensmiddelen behouden blijven.

De levensmiddelen die u wilt inmaken moeten zorgvuldig worden uitgezocht. Vuil, ongedierte of slechte plekken moeten worden verwijderd. Door de kleinste rotte plekken kan het ingemaakte product al bederven.

Fruit wordt langer houdbaar en smaakt aromatischer wanneer het met suiker wordt ingemaakt.

Harde groentesoorten zoals bijv. wortelen, kool of koolrabi moeten in zout water worden voorgekookt. Daarbij mogen zij niet worden zachtgekookt. Giet het kookwater weg, het is niet geschikt voor het inmaken.

Opdat het ingemaakte product langer houdt, is reinheid en hygiëne absoluut noodzakelijk. Alle apparaten, potten, pannen en alles wat met de levensmiddelen in aanraking komt moet grondig worden gereinigd en 5 minuten in heet water worden gekookt.

Let ook steeds op schone handen.

1. Was groente en fruit grondig af.

   Aanwijzing: Groente en fruit moeten **voor** het klein maken worden gewassen zodat de in water oplosbare vitamines grotendeels behouden blijven.

2. Snijd groente en fruit op de gewenste grootte.
3. Vul de levensmiddelen in de inmaakpotten.

   Aanwijzing: Let er op dat u de levensmiddelen laag voor laag in de inmaakpot vult. Dat ziet er beter uit en de potten worden optimaal gebruikt.

4. Voeg naar wens specerijen en suiker toe.
5. Vul de potten tot net onder de rand met water.
6. Sluit de potten.

   Aanwijzing: Let er op dat de potten werkelijk goed zijn afgesloten.

7. Plaats het rooster **12** in de ketel **3**.
8. Plaats de voorbereide inmaakpotten in de ketel **3**.

   Aanwijzing: De inmaakpotten kunnen in twee lagen boven elkaar in de ketel **3** worden geplaatst.

9. Vul zo veel water in de ketel **3**, tot de bovenste inmaakglazen ongeveer 3/4 in het water staan.
10. Zet het deksel **1** op de ketel **3**.
11. Stel de temperatuur en inmaakduur in (zie „6.1 Instellingen maken, inschakelen, uitschakelen" op pagina 24 en „8. Inkooktijden en temperaturen" op pagina 29).
12. Start het inmaakproces door op de start/stop-toets **6** te drukken (zie „6.1 Instellingen maken, inschakelen, uitschakelen" op pagina 24).
13. Zodra de inmaakduur is afgelopen, plaatst u een hittebestendige schaal onder de tapkraan **5**.
14. Druk op de taphendel **4**, om het water uit de ketel **3** af te tappen.
15. Laat de inmaakpotten afkoelen voordat u zet uit de ketel **3** haalt.

    Aanwijzing: Nog warme inmaakpotten reageren gevoelig op tocht. Laat ze daarom zo mogelijk in de ketel **3** staan tot ze helemaal zijn afgekoeld. Wanneer u het apparaat al eerder weer nodig heeft kunt u de warme potten ook verwijderen, op een handdoek plaatsen en met een andere handdoek bedekken tot ze volledig zijn afgekoeld.

16. Schrijf de inhoud en de inmaakdatum op de potten.
17. Bewaar het ingemaakte product droog, koel en donker, dan is het tot een jaar houdbaar.

6.3 Vloeistoffen en soepen warm houden.

Deze inmaakautomaat is uitstekend geschikt om bisschopswijn, chocolademelk soep en éénpansgerechten warm te houden.

Let op! Let erop dat zich nooit te veel vloeistof in het apparaat bevindt. Het vloeistofniveau moet altijd onder „MAX" liggen. Bij te veel vloeistof zou hij over kunnen lopen.

1. Vul de vloeistof in de ketel **3**.
2. Zet het deksel **1** op de ketel **3**.
3. Stel op de draaiknop voor temperatuur **6** de gewenste temperatuur in.
   - De temperatuur wordt in stappen van 1 °C verhoogd;
   - Iedere 5 °C klinkt er een geluidssignaal;
   - De ingestelde temperatuur wordt op het display voor de ingestelde temperatuur **10** weergegeven.
4. Stel geen tijd in maar druk op de draaiknop „TIMER" **7**.
   - Op het display verschijnt een liggende „8".
5. Druk op de start/stop-toets **6**.
   - Het apparaat begint op te warmen;
   - Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinken er geluidssignalen;
   - Het apparaat verwarmt zolang tot u opnieuw op de start/stop-toets **6** drukt.
6. Roer de vloeistof regelmatig zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt en er niets aan de bodem gaat vastzitten.
7. Zuivere vloeistoffen zonder vaste bestanddelen kunnen via de tapkraan **5** worden afgetapt. Druk hiervoor de taphendel **4** omlaag.

   Aanwijzing: Om bij grote hoeveelheden vloeistof de taphendel **4** niet permanent te moeten vasthouden, kunt u de taphendel **4** loodrecht naar boven klappen.
8. Door soepen of vloeistoffen met vaste bestanddelen zou de tapkraan verstopt raken. Verwijder deze met een scheplepel.
9. Reinig het apparaat zorgvuldig na elk gebruik (zie „9. Reinigen en opbergen" op pagina 30).

6.4 Beveiliging tegen oververhitting

Het apparaat beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er te weinig vloeistof in de ketel **3** zit en daardoor de temperatuur te hoog wordt, waarschuwt het apparaat met geluidssignalen en een symbool voor te geringe vulstand:

1. Schakel het apparaat uit door op de start/stop-toets **6** te drukken.

   De geluidssignalen verstommen.
2. Vul vloeistof bij.
3. Start het apparaat opnieuw door op de start/stop-toets **6** te drukken.

Wanneer na de waarschuwing binnen 5 minuten geen maatregel plaatsvindt, schakelt het apparaat automatisch uit.

Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Daarna kunt u het apparaat weer normaal in werking zetten.

7. Recepten

7.1 Leverworst

Ingrediënten:

- 250 g lever (varken, rund, kip of kalkoen)
- 300 g vet spek
- 400 g varkensbuik
- 300 g varkensnek
- 4 uien
- 2 stangen prei
- 50 g varkensreuzel
- 1 bosje peterselie
- 1 bosje bieslook
- 1 eetlepel marjolein, gedroogd
- 1 eetlepel tijm, vers of gedroogd
- 1 eetlepel kervel, vers of gedroogd
- 1 eetlepel zout
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel kruidnagel, gemalen
- 1 theelepel cardamom
- 1 theelepel gember, gemalen of geraspt

Bereiding:

1. Varkensnek en varkensbuik in licht gezouten water koken.
2. Neem het vlees uit de bouillon en laat het afkoelen.
3. Bewaar de bouillon.
4. Giet heet water over de lever (niet koken).
5. Draai het vlees, spek en lever door de vleeswolf.
6. Uien en prei heel fijn hakken.
7. Gehakte uien en prei in varkensreuzel aanbraden tot dit glazig is.
8. Het doorgedraaide vlees, de uien en de prei evenals de specerijen en kruiden in een schaal vullen.
9. Met 1 liter van de bewaarde bouillon opvullen.
10. Kneed de ingrediënten tot er een homogeen deeg ontstaat.
11. Het geknede deeg in schroefpotten vullen.
12. Bij 100 °C ca. 160 min inkoken.

Aanwijzing: De houdbaarheid bedraagt ca. 1 jaar.

7.2 Aardbeien-kiwi vruchtenspread

Ingrediënten:

- 1,5 kg verse aardbeien
- 500 g rijpe kiwi's
- 1 kg geleisuiker **zonder koken**

Bereiding:

1. Aardbeien grondig wassen.
2. Aardbeien goed laten afdruipen.
3. Aardbeien schoonmaken: steeltjes, bladeren en slechte plekken verwijderen.
4. Kiwi's schillen en klein snijden.
5. Doe de vruchten in een schaal.
6. Doe de geleisuiker erbij.
7. Pureer alles met de pureerstaaf.
8. In potten vullen en deze zorgvuldig afsluiten.
9. Bij 80 °C ca. 25 min lang inkoken.

Aanwijzing: Voor deze behoedzame bereiding moet u geleisuiker gebruiken die ook zonder koken bindt. Een goedkoper alternatief is de conventionele geleisuiker 2:1. De jam is maar een beetje soepeler.

7.3 Courgetteketchup

Ingrediënten:
- 3 kg courgette
- 1 kg uien
- ca. 3 eetlepels zout
- 500 g suiker
- 1 liter milde kruidenazijn
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 eetlepels kerrie
- 3 eetlepels pittige mosterd
- 1-2 eetlepels cayennepeper
- 2 tubes tomatenpuree

Bereiding:
1. Courgette fijn raspen.
2. Uien fijn hakken.
3. Courgettes, uien en zout in een schaal vullen.
4. Op een koele en droge plaats ca. 24 h laten intrekken.
5. Het water uit de schaal gieten, evt. de massa iets uitdrukken.
6. Alle ingrediënten in een pan doen en voorzichtig verwarmen (gevaar voor aanbranden).
7. Ca. 30 min zachtjes laten koken. Daarbij regelmatig roeren omdat de massa gemakkelijk aanbrandt.
8. Pureer de massa.
9. Vul de massa in schroefpotten.
10. Bij 100 °C ca. 1 h inkoken.

7.4 Zure kersen

Ingrediënten:
- Zure kersen
- Suiker
- Water

Bereiding:
1. Zure kersen zorgvuldig sorteren. Alleen de goede kersen komen in het glas.
2. Steeltjes van de zure kersen verwijderen.
3. Ca. 30 min in koud water leggen zodat eventueel aanwezige maden of insecten uitgedreven worden.
4. Zure kersen ontpitten.
5. Ontpitte zure kersen in potten vullen.
6. Suikeroplossing maken met 300 g suiker op 1 liter water.
7. Vul zoveel suikeroplossing in de potten tot de kersen volledig zijn bedekt.
8. Bij 80 °C ca. 30 min lang inkoken.

7.5 Theepunsch

Aanwijzing: De aangegeven hoeveelheden zijn voldoende voor ca. 3 l drank. Voor grotere hoeveelheden kunt u de ingrediënten gewoon verhogen.

Ingrediënten:
- 1,5 l zwarte thee
- 1 fles rode wijn (0,75 l)
- 6 onbehandelde sinaasappels
- 3 onbehandelde citroenen
- 6 stokjes kaneel
- ca. 750 g suiker
- rum naar smaak

Bereiding:

Aanwijzing: U kunt de theepunsch direct in uw inmaakautomaat bereiden. Omdat er dan echter vaste bestanddelen in de drank zitten moet de drank met een soeplepel worden ingeschept omdat de tapkraan anders verstopt kan raken.

U kunt de drank echter ook in een aparte pan koken en vervolgens gezeefd in de inmaakautomaat vullen. Omdat er dan geen vaste bestanddelen meer in de drank

zitten, kan de theepunsch met de tapkraan worden afgetapt.

1. Zwarte thee koken.
2. 4 Sinaasappels en 2 citroenen uitpersen.
3. 2 Sinaasappels en 1 citroen in dunnen schijfje snijden.
4. Zwarte thee, wijn, sap, fruitschijfjes en kaneelstokjes in de pan vullen.
5. De ingrediënten slechts licht aan de kook brengen.
6. De suiker er langzaam inroeren en daarbij steeds proberen of de theepunsch niet te zoet wordt.
7. Tot slot een stevige schuit rum toevoegen (hoeveelheid naar smaak).
8. Nog ca. 30 minuten bij lichte hitte laten intrekken.

Aanwijzing: Bij de bereiding in de inmaakautomaat kiest u bij het aan de kook brengen 100 °C. Voor het intrekken en warm houden reduceert u de temperatuur op ca. 80 °C. De theepunsch moet alleen heet zijn, maar mag niet koken omdat anders de alcohol verloren gaat.

8. Inkooktijden en temperaturen

Levens-middelen	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Groente		
Bloemkool	100 (MAX)	90
Bonen	100 (MAX)	120
Erwten	85	120
Augurken	100 (MAX)	30
Koolrabi	100 (MAX)	95
Pompoen	90	30
Wortelen	100 (MAX)	90
Paddenstoe-len	100 (MAX)	110
Spruitjes	100 (MAX)	110
Rode kool	100 (MAX)	110
Selderij	100 (MAX)	110
Asperges	100 (MAX)	120
Tomaten	90	30
Fruit		
Appels, hard	85	40
Appels, zacht	85	30
Appelmoes	90	30
Abrikozen	85	30
Peren, hard	90	80

Levens-middelen	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Peren, zacht	90	30
Bramen	80	25
Aardbeien	80	25
Bosbessen	85	25
Frambozen	80	30
Aalbessen	90	25
Kersen	80	30
Mirabellen	85	30
Perzikken	85	30
Pruimen	90	30
Cranberries	90	25
Kweeperen	95	30
Reine claudes	85	30
Rabarber	95	30
Kruisbessen	80	30
Kwetsen	90	30

Levens-middelen	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Vlees (moet principieel vooraf gekookt worden)		
Gebraad	100 (MAX)	85
Vleesbouillon	100 (MAX)	60
Gevogelte	100 (MAX)	75
Goulash	100 (MAX)	75
Wild	100 (MAX)	75
Worst, gekookt	100 (MAX)	75
Worst, rauw	100 (MAX)	110

9. Reinigen en opbergen

Waarschuwing! Om gevaar voor een elektrische schok, letsel of een beschadiging te voorkomen:
- Trek vóór elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat vóór de reiniging afkoelen.
- Dompel de ketel **3** nooit onder in water.

Voorzichtig! Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat beschadigd raken.

1. Reinig het apparaat met een vochtige doek. U kunt ook een beetje afwasmiddel nemen.
2. Neem het apparaat nog een keer af met schoon water.
3. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

9.1 Rooster en deksel reinigen

1. Reinig het rooster **12** en het deksel **1** met de hand in een afwasbak.
2. Spoel met schoon water na.

9.2 Tapkraan reinigen

Voor een betere reiniging kan de taphendel **4** worden losgeschroefd. De tapkraan **5** kan er niet worden afgeschroefd omdat er anders problemen met de dichtheid kunnen ontstaan.

1. Schroef de taphendel **4** van de tapkraan **5** eraf.
2. Reinig de taphendel **4** met de hand in een afwasbak.
3. Spoel met schoon water na.
4. Vul een mild afwassopje in de ketel **3** en laat dit door de tapkraan **5** lopen.

   Aanwijzing: Hardnekkige verontreinigingen in de tapkraan **5** kunt u met een pijpenstoker verhelpen.
5. Spoel met schoon water na.
6. Schroef de taphendel **4** weer op de tapkraan **5**.

9.3 Apparaat opbergen

1. Wikkel het netsnoer op aan de onderkant van het apparaat.

2. Steek de netstekker in het midden van de bodem van het apparaat in de desbetreffende uitsparing.
3. Berg het apparaat op.

9.4 Apparaat ontkalken

Afhankelijk van de waterhardheid kan er in het apparaat kalkaanslag ontstaan. Deze moet u regelmatig verwijderen om energie te besparen, de levensduur van het apparaat te verhogen en om hygiënische redenen.

1. Neem de verkalkte plekken af met een doek die u in wat azijn hebt gedoopt.
2. Wanneer het apparaat sterker verkalkt mocht zijn, doe dan een gangbaar ontkalkingsmiddel in de ketel **3** en laat hem een nachtje staan.

   Voorzichtig! Het apparaat mag in geen geval worden ingeschakeld terwijl het wordt ontkalkt. Dit kan tot schade leiden.
3. Spoel het apparaat vervolgens grondig na.
4. Gebruik het apparaat pas weer als het helemaal droog is.

10. Weggooien

10.1 Apparaat

Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd. Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Let daarom in elk geval op de afvalverwijderingsvoorschriften in uw land.

10.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvoorschriften in uw land.

11. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen.

Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld.

Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN 89015) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.
- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegedeelde serviceadres opsturen.

Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service-center

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 89015

Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is.** Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland

Inhalt

1. Gerätebeschreibung 34
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite) 35
3. Technische Daten 35
4. Sicherheitshinweise 35
5. Auspacken und aufstellen 38
6. Bedienen des Gerätes 39
7. Rezepte 42
8. Einkochzeiten und Temperaturen 44
9. Reinigen und lagern 45
10. Entsorgung 46
11. Garantie der HOYER Handel GmbH 46

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.
Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.
Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Mit diesem Einkochautomat SilverCrest SEAD 1800 B1 können Sie:

- Einkochen
- Getränke warm halten und zapfen
- Würstchen warmhalten
- Suppen warmhalten

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäusern;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen;
- Pensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Einkochautomat,
  bestehend aus:
  – 1 Behälter
  – 1 Deckel
  – 1 Gitter
- 1 Bedienungsanleitung

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Deckel
2 Griffe
3 Behälter
4 Zapfhebel
5 Zapfhahn
6 Start/Stopp-Taste mit Drehknopf für Temperatur
7 Timer mit Drehknopf für Minuten
8 Kabelaufwicklung (unter dem Gerät)
9 Anzeige der Minuten
10 Anzeige der eingestellten Temperatur
11 Anzeige der aktuellen Temperatur
12 Gitter

3. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220 - 240 V~/50 Hz
Leistung:	1.800 Watt
Fassungsvermögen	ca. 27 Liter
Schutzklasse:	I

CE

4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:

Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es

sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die Oberflächen des Gerätes im Betrieb heiß werden können:
  - Fassen Sie das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **2** an;
  - Bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort stellen, lassen Sie es zuvor abkühlen.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie den Behälter **3** nie in Wasser.
- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck" auf Seite 34).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Bitte beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 48.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag

Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 48.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Innere des Gerätes, außer in den dafür vorgesehenen Behälter **3**, dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten gelangen. Daher:
  - niemals im Freien einsetzen
  - niemals den Behälter **3** in Wasser eintauchen
  - niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gefäße, wie Trinkgläser, Vasen etc. auf das Gerät stellen

– niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen
– niemals in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, einer Badewanne, einer Dusche oder eines Schwimmbeckens benutzen, da Spritzwasser in das Gerät gelangen könnte.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 48.

- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  – Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  – Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend" verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  – Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
  – Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).

4.5 Schutz vor Verletzungen

Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.

4.6 Schutz vor Brandgefahr

Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät niemals abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center" auf Seite 48.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes

Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit diese es nicht an der Netzanschlussleitung herunterziehen können oder damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Sachschäden

Achtung! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Betreiben Sie den Einkochautomaten nie ohne Wasser oder Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter „MAX" liegen. Bei zuviel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.
- Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter einem Hängeschrank auf, da Dampf nach oben austritt und das Möbel beschädigen könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte.
- Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht in ein Mikrowellengerät gestellt werden.

5. Auspacken und aufstellen

Hinweis: Da das Gerät leicht eingefettet geliefert wird, kann es bei der ersten Benutzung zu **leichter** Rauch- und Geruchsbildung kommen. Dies ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Bitte achten Sie währenddessen auf ausreichende Lüftung.

1. Nehmen Sie die Einzelteile aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass die Einzelteile vollständig sind (siehe „1.2 Lieferumfang" auf Seite 34) und keine Beschädigungen aufweisen.
3. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung das Gerät gründlich (siehe „9. Reinigen und lagern" auf Seite 45).
4. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig von der Kabelaufwicklung **8** ab.
5. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten" auf Seite 35).
7. Füllen Sie etwa 5 l Wasser in den Behälter **3**.
8. Lassen Sie das Wasser etwa 20 min kochen (siehe „6. Bedienen des Gerätes" auf Seite 39).
9. Gießen Sie das Wasser weg.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. Bedienen des Gerätes

6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten

Hinweis: Sobald Sie an den Drehknöpfen **7** oder **6** drehen, schaltet sich die Hintergrundbeleuchtung für die Anzeigen automatisch ein. Nach 5 Minuten schaltet sich die Beleuchtung für die Anzeigen automatisch wieder aus.

Warnung! Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt an, da davon der Schutz vor elektrischem Schlag abhängt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose mit Schutzkontakt (siehe „3. Technische Daten“ auf Seite 35).
2. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
   - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Minuten **7** die gewünschte Einkochzeit ein.
   - Die Zeit wird in Schritten von 1 min erhöht;
   - Alle 5 min ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Zeit wird in der Anzeige der Minuten **9** angezeigt.
4. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.
   - Das Gerät beginnt zu heizen und in der Anzeige erscheint ein laufender Balken;
   - in der Anzeige **11** wird die aktuelle Temperatur angezeigt.

   Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist:
   - Erklingen Signaltöne;
   - Es wird ein Stundenglas angezeigt;
   - Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

   Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne und das Gerät schaltet sich aus.
5. Um das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.

6.2 Einkochen

Unter Einkochen (Einmachen, Eindünsten, Einwecken) versteht man, dass Lebensmittel unter Luftabschluss erhitzt und dadurch haltbar gemacht werden.

Zum Einkochen werden spezielle Gläser mit Schraubverschluss oder mit Deckel und Gummiring benötigt.

Zum Einkochen eignen sich nur frische vollreife Lebensmittel. Überreifes Obst oder welkes Gemüse ist nicht geeignet.

Auch Pilze, Fleisch und sogar Kuchen können eingekocht werden.

Das Einkochen sollte so schnell wie möglich nach der Ernte erfolgen, damit möglichst viele wertvolle Stoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

Die einzukochenden Lebensmittel müssen sauber verlesen werden. Schmutz, Ungeziefer oder schlechte Stellen müssen entfernt werden. Schon kleinste Faulstellen können das Eingekochte verderben lassen.

Obst wird länger haltbar und schmeckt aromatischer, wenn es mit Zucker eingekocht wird.

Harte Gemüsesorten, wie z.B. Möhren, Kohl oder Kohlrabi müssen in Salzwasser vorgekocht werden. Dabei dürfen sie aber nicht weich gekocht werden. Schütten Sie dieses Kochwasser weg, es ist zum Einkochen ungeeignet.

Damit das Eingekochte lange hält, ist Sauberkeit und Hygiene oberstes Gebot. Am besten werden alle Arbeitsgeräte, Geschirr und alles, was mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich gesäubert und 5 min in heißem Wasser abgekocht.

Achten Sie auch stets auf saubere Hände.

1. Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich ab.

   Hinweis: Obst und Gemüse sollten **vor** dem Zerkleinern gewaschen werden, damit die wasserlöslichen Vitamine weitestgehend erhalten bleiben.

2. Zerkleinern Sie Obst und Gemüse auf die gewünschte Größe.
3. Füllen Sie die Lebensmittel in die Einkochgläser.

   Hinweis: Achten Sie darauf, die Lebensmittel gut im Einkochglas zu schichten. Das sieht besser aus und die Gläser werden optimal ausgenutzt.

4. Fügen Sie nach Wunsch Gewürze oder Zucker hinzu.
5. Füllen Sie die Gläser mit Wasser bis kurz unter den Rand auf.
6. Verschließen Sie die Gläser.

   Hinweis: Achten Sie sorgfältig darauf, dass die Gläser wirklich gut verschlossen sind.

7. Legen Sie das Gitter **12** in den Behälter **3**.
8. Stellen Sie die vorbereiteten Einkochgläser in den Behälter **3**.

   Hinweis: Die Einkochgläser können in zwei Schichten übereinander in den Behälter **3** gestellt werden.

9. Füllen Sie so viel Wasser in den Behälter **3**, dass die oberen Einkochgläser zu etwa 3/4 im Wasser stehen.
10. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
11. Stellen Sie Temperatur und Einkochzeit ein (siehe „6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten" auf Seite 39 und „8. Einkochzeiten und Temperaturen" auf Seite 44).
12. Starten Sie den Einkochvorgang, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken (siehe „6.1 Einstellungen vornehmen, einschalten, ausschalten" auf Seite 39).
13. Sobald die Einkochzeit abgelaufen ist, stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter den Zapfhahn **5**.
14. Drücken Sie den Zapfhebel **4**, um das Wasser aus dem Behälter **3** abzulassen.
15. Lassen Sie die Einkochgläser abkühlen, bevor Sie sie aus dem Behälter **3** entnehmen.

    Hinweis: Noch warme Einkochgläser reagieren empfindlich auf Zugluft. Lassen Sie sie daher möglichst im Behälter **3** stehen, bis sie ganz abgekühlt sind. Sollten Sie das Gerät vorher wieder benötigen, können Sie die warmen Gläser auch entnehmen, auf ein Handtuch stellen und mit einem anderen Handtuch abdecken, bis sie vollständig abgekühlt sind.

16. Beschriften Sie die Gläser mit Inhalt und Einkochdatum.
17. Lagern Sie das Eingekochte trocken, dunkel und kühl, dann ist es bis zu einem Jahr haltbar.

6.3 Flüssigkeiten und Suppen warm halten

Dieser Einkochautomat eignet sich hervorragend, um Glühwein, Kakao, Suppen und Eintöpfe warm zu halten.

Achtung! Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel Flüssigkeit im Gerät befindet. Der Flüssigkeitsstand muss stets unter „MAX" liegen. Bei zuviel Flüssigkeit könnte diese überlaufen.

1. Füllen Sie die Flüssigkeit in den Behälter **3**.
2. Setzen Sie den Deckel **1** auf den Behälter **3**.
3. Stellen Sie am Drehknopf für Temperatur **6** die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Temperatur wird in Schritten von 1 °C erhöht;
   - Alle 5 °C ertönt ein Signalton;
   - Die eingestellte Temperatur wird in der Anzeige der eingestellten Temperatur **10** angezeigt.
4. Stellen Sie keine Zeit ein, sondern drücken Sie den Drehknopf „TIMER" **7**.
   - In der Anzeige erscheint eine liegende „8".
5. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste **6**.
   - Das Gerät beginnt zu heizen;
   - Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne;
   - Das Gerät heizt so lange, bis Sie erneut die Start/Stopp-Taste **6** drücken.
6. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt und sich nichts am Boden festsetzt.
7. Reine Flüssigkeiten ohne feste Bestandteile können über den Zapfhahn **5** entnommen werden. Drücken Sie herzu den Zapfhebel **4** herunter.

   Hinweis: Um bei großen Flüssigkeitsmengen den Zapfhebel **4** nicht dauernd festhalten zu müssen, können Sie den Zapfhebel **4** senkrecht nach oben klappen.
8. Suppen oder Flüssigkeiten mit festen Bestandteilen würden den Zapfhahn verstopfen. Entnehmen Sie diese mit einer Schöpfkelle.
9. Reinigen Sie das Gerät nach Gebrauch sorgfältig (siehe „9. Reinigen und lagern" auf Seite 45).

6.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich zu wenig Flüssigkeit im Behälter **3** befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, warnt das Gerät mit Signaltönen und einem Symbol für zu geringen Füllstand:

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken.

   Die Signaltöne verstummen.
2. Füllen Sie Flüssigkeit nach.
3. Starten Sie das Gerät erneut, indem Sie die Start/Stopp-Taste **6** drücken.

Wenn nach der Warnung innerhalb von 5 Minuten keine Maßnahme erfolgt, schaltet das Gerät automatisch ab.

Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Danach können Sie das Gerät wieder normal in Betrieb nehmen.

7. Rezepte

7.1 Leberwurst

Zutaten:

- 250 g Leber (Schwein, Rind, Huhn, Pute)
- 300 g fetten Speck
- 400 g Schweinebauch
- 300 g Schweinenacken
- 4 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 EL Thymian frisch oder getrocknet
- 1 EL Kerbel frisch oder getrocknet
- 1 EL Salz
- 1 TL weißen Pfeffer
- 1 TL Muskat
- 1 TL Nelken, gemahlen
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Ingwer, gemahlen oder gerieben

Zubereitung:

1. Schweinenacken und Schweinebauch in leicht gesalzenem Wasser kochen.
2. Fleisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Brühe aufbewahren.
4. Leber mit heißem Wasser überbrühen (nicht kochen).
5. Fleisch, Speck und Leber durch den Fleischwolf drehen.
6. Zwiebeln und Lauch sehr fein hacken.
7. Gehackte Zwiebeln und Lauch im Schweineschmalz anrösten, bis sie glasig sind.
8. Durchgedrehtes Fleisch, Zwiebeln und Lauch sowie die Gewürze und Kräuter in eine Schüssel geben.
9. Mit 1 Liter der aufbewahrten Brühe auffüllen.
10. Zutaten durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.
11. Den durchgekneteten Teig in Schraubgläser geben.
12. Bei 100 °C ca. 160 min einkochen.

Hinweis: Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Jahr.

7.2 Erdbeer-Kiwi Fruchtaufstrich

Zutaten:

- 1,5 kg frische Erdbeeren
- 500 g reife Kiwi
- 1 kg Gelierzucker **ohne Kochen**

Zubereitung:

1. Erdbeeren gründlich waschen.
2. Erdbeeren gut abtropfen lassen.
3. Erdbeeren säubern: Stiele, Blätter und schlechte Stellen entfernen.
4. Kiwis schälen und klein schneiden.
5. Früchte in eine Schüssel geben.
6. Den Gelierzucker dazu geben.
7. Mit dem Pürierstab alles pürieren.
8. In Gläser füllen und diese sorgfältig verschließen.
9. Bei 80 °C 25 min lang einkochen.

Hinweis: Für diese Art der schonenden Zubereitung müssen Sie Gelierzucker verwenden, der auch ohne Kochen abbindet. Eine günstigere Alternative ist konventioneller Gelierzucker 2:1. Damit wird der Fruchtaufstrich allerdings etwas flüssiger.

7.3 Zucchini Ketchup

Zutaten:

- 3 kg Zucchini
- 1 kg Zwiebeln
- ca. 3 EL Salz
- 500 g Zucker
- 1 Liter milder Kräuteressig
- 2 EL Paprikapulver
- 3 EL Curry
- 3 EL scharfer Senf
- 1-2 EL Cayennepfeffer
- 2 Tuben Tomatenmark

Zubereitung:

1. Zucchini fein raspeln.
2. Zwiebeln fein würfeln.
3. Zucchini, Zwiebeln und Salz in eine Schüssel geben.
4. An einem kühlen und trockenen Ort ca. 24 h ziehen lassen.
5. Das Wasser aus der Schüssel abgießen, evtl. die Masse etwas ausdrücken.
6. Alle Zutaten in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen (Anbrenngefahr).
7. Ca. 30 min köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, da die Masse leicht anbrennt.
8. Die Masse pürieren.
9. Masse in Schraubgläser füllen.
10. Bei 100 °C ca. 1 h einkochen.

7.4 Sauerkirschen

Zutaten:

- Sauerkirschen
- Zucker
- Wasser

Zubereitung:

1. Sauerkirschen sorgfältig sortieren. Nur die guten kommen ins Glas.
2. Sauerkirschen entstielen.
3. Ca. 30 min in kaltes Wasser einlegen, damit eventuell vorhandene Maden oder Insekten ausgetrieben werden.
4. Sauerkirschen entsteinen.
5. Entsteinte Sauerkirschen in die Gläser schichten.
6. Zuckerlösung herstellen mit 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser.
7. Soviel Zuckerlösung in die Gläser füllen, bis die Kirschen vollständig bedeckt sind.
8. Bei 80 °C ca. 30 min lang einkochen.

7.5 Teepunsch

Hinweis: Die angegebenen Mengen ergeben ca. 3 L Getränk. Für größere Mengen die Zutaten einfach erhöhen.

Zutaten:

- 1,5 l schwarzen Tee
- 1 Flasche Rotwein (0,75 l)
- 6 unbehandelte Orangen
- 3 unbehandelte Zitronen
- 6 Stangen Zimt
- ca. 750 g Zucker
- Rum nach Geschmack

Zubereitung:

Hinweis: Sie können den Teepunsch direkt in Ihrem Einkochautomaten zubereiten. Da sich dann aber feste Bestandteile im Getränk befinden, sollte das Getränk mit einer Suppenkelle ausgegeben werden, da sonst der Zapfhahn verstopfen könnte.

Sie können das Getränk aber auch in einem gesonderten Topf kochen und dann durchgesiebt in den Einkochautomaten geben. Da sich dann keine festen Bestandteile mehr im Getränk befinden, kann der Teepunsch mit dem Zapfhahn entnommmen werden.

1. Schwarztee kochen.
2. 4 Orangen und 2 Zitronen auspressen.

3. 2 Orangen und 1 Zitrone in dünne Scheiben schneiden.
4. Schwarztee, Wein, Saft, Obstscheiben und Zimtstangen in den Topf geben.
5. Die Zutaten nur leicht aufkochen.
6. Langsam den Zucker einrühren und dabei ständig abschmecken, damit der Teepunsch nicht zu süß wird.
7. Zum Schluss einen kräftigen Schuss Rum dazugeben (Menge nach Geschmack).
8. Noch ca. 30 min bei sanfter Hitze durchziehen lassen.

Hinweis: Bei der Zubereitung im Einkochautomaten wählen Sie beim Aufkochen 100 °C. Zum Ziehen und Warmhalten reduzieren Sie die Temperatur auf ca. 80 °C. Der Teepunsch soll nur heiß sein, nicht kochen, da sonst der Alkohol verloren geht.

8. Einkochzeiten und Temperaturen

Lebensmittel	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gemüse		
Blumenkohl	100 (MAX)	90
Bohnen	100 (MAX)	120
Erbsen	85	120
Gewürzgurken	100 (MAX)	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Kürbis	90	30
Möhren	100 (MAX)	90
Pilze	100 (MAX)	110
Rosenkohl	100 (MAX)	110
Rotkohl	100 (MAX)	110
Sellerie	100 (MAX)	110
Spargel	100 (MAX)	120
Tomaten	90	30
Obst		
Äpfel, hart	85	40
Äpfel, weich	85	30
Apfelmus	90	30
Aprikosen	85	30
Birnen, hart	90	80
Birnen, weich	90	30
Brombeeren	80	25
Erdbeeren	80	25
Heidelbeeren	85	25
Himbeeren	80	30
Johannisbeeren	90	25
Kirschen	80	30
Mirabellen	85	30
Pfirsiche	85	30
Pflaumen	90	30
Preiselbeeren	90	25
Quitten	95	30
Renekloden	85	30
Rhabarber	95	30
Stachelbeeren	80	30
Zwetschgen	90	30
Fleisch (muss grundsätzlich vorgegart werden)		
Braten	100 (MAX)	85
Fleischbrühe	100 (MAX)	60
Geflügel	100 (MAX)	75
Gulasch	100 (MAX)	75
Wild	100 (MAX)	75
Wurst, gegart	100 (MAX)	75
Wurst, roh	100 (MAX)	110

9. Reinigen und lagern

Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages, einer Verletzung oder einer Beschädigung zu vermeiden:
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie den Behälter **3** nie in Wasser.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät beschädigt werden.

1. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen. Sie können auch etwas Spülmittel nehmen.
2. Wischen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

9.1 Gitter und Deckel reinigen

1. Reinigen Sie das Gitter **12** und den Deckel **1** von Hand im Spülbecken.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

9.2 Zapfhahn reinigen

Zur besseren Reinigung kann der Zapfhebel **4** abgeschraubt werden. Der Zapfhahn **5** kann nicht abgeschraubt werden, da es sonst Probleme mit der Dichtigkeit geben könnte.

1. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** vom Zapfhahn **5** ab.
2. Reinigen Sie den Zapfhebel **4** von Hand im Spülbecken.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Füllen Sie milde Spüllauge in den Behälter **3** und lassen Sie diese durch den Zapfhahn **5** laufen.

   Hinweis: Bei hartnäckigen Verschmutzungen im Zapfhahn **5** können Sie mit einem Pfeifenreiniger nachhelfen.
5. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
6. Schrauben Sie den Zapfhebel **4** wieder auf den Zapfhahn **5**.

9.3 Gerät lagern

1. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Unterseite des Gerätes auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in der Mitte des Gerätebodens in die entsprechende Aufnahme.
3. Verstauen Sie das Gerät.

9.4 Gerät entkalken

Je nach Wasserhärte können sich in dem Gerät Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie regelmäßig entfernen, um Energie zu sparen, die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen sowie aus hygienischen Gründen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem Tuch ab, das Sie mit etwas Essig getränkt haben.
2. Wenn das Gerät stärker verkalkt sein sollte, füllen Sie handelsüblichen Entkalker in den Behälter **3** und lassen ihn über Nacht stehen.

   Vorsicht! Keinesfalls darf das Gerät eingeschaltet werden, während es entkalkt wird. Dies könnte zu Schäden führen.
3. Spülen Sie anschließend gründlich nach.

4. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es vollständig getrocknet ist.

10. Entsorgung

10.1 Gerät

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Gerät in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Gerät und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Geräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.
Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.
Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel

müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 89015) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service-Center

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0180 5772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89015

Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 49 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

Contents

1. Device description 49
2. Names of parts (see fold-out page) 50
3. Technical data 50
4. Safety information 50
5. Unpacking and setting up 53
6. Operating the appliance 53
7. Recipes 56
8. Operating times and temperatures 58
9. Cleaning and storing 59
10. Disposal 60
11. HOYER Handel GmbH Warranty 61

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

With the Electric Preserver & Jam Maker from SilverCrest SEAD 1800 B1 you can:

- can and preserve jam, fruit and vegetables
- keep drinks warm and draw them off
- keep sausages warm
- keep soup warm

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This appliance is only designed for use in the home and in similar situations such as:

- kitchenettes for staff in shops, offices and other workplaces;
- farmhouses;
- use by guests in hotels, motels and other similar residential environments;
- guesthouses.

1.2 Scope of supply

- 1 Electric Preserver & Jam Maker, comprising:
  - 1 container
  - 1 lid
  - 1 rack
- 1 copy of the operating instructions

2. Names of parts (see fold-out page)

1 Lid
2 Handles
3 Container
4 Tap lever
5 Tap
6 Start/stop button with rotary knob for temperature
7 Timer with rotary knob for minutes
8 Cable store (underneath appliance)
9 Display of minutes
10 Display of temperature selected
11 Display of current temperature
12 Rack

3. Technical data

Power supply:	220 - 240 V~/50 Hz
Output:	1,800 watts
Capacity:	approx. 27 litres
Protection class:	I

CE

4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:

Warning!
High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:
Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special information about this appliance

Warning! To avoid injury or damage, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- The appliance must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.
- Be aware that the surfaces of the appliance can become hot in operation:
  - When the appliance is running, only hold it by the handles **2** ;
  - Allow the appliance to cool down before moving it to a different location.
- Always remove the power supply plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the container **3** in water.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning materials. They could damage the appliance.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 49).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 62.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 62.

4.4 Protection against electric shock

Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only connect the appliance to a mains socket with an earthing contact as this provides protection against electric shock.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. The contact data can be found in "Service Centre" on page 62.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- No water or other liquids should be allowed to get inside the appliance, apart from in the container **3** provided for this purpose. For this reason:
  - never use it outdoors
  - never immerse the container **3** in water
  - never place containers filled with liquid, such as drinking glasses, vases etc. on the appliance
  - never use in very humid environments
  - never use in the immediate vicinity of a kitchen sink, bath, shower or a swimming pool, as water may splash into the appliance.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. The contact data can be found in "Service Centre" on page 62.

- Never touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug it by pulling out the plug, never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as the top of a stove.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. Only then is the appliance completely free of current.
- Avoid using extension cables. These may only be used under very specific conditions:
  - the extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the appliance,
  - the extension cable must not be "suspended". Keep children away from it and ensure that it does not present a trip hazard,
  - under no circumstances use a damaged extension cable,
  - do not connect any other appliances to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multiple sockets of any kind).

4.5 Preventing the risk of fire

Warning! As the appliance operates at high temperatures, follow the safety instructions below to prevent a fire starting.

- To prevent overheating, never cover the appliance.
- Never leave the appliance running unsupervised. Damage is almost always indicated by intensive odours. In this case, disconnect the power supply immediately and have the appliance examined. Contact details can be found in "Service Centre" on page 62.

4.6 Preventing injury

Warning! To prevent injury, please observe the following information.

- Make sure that the power cord never becomes a trip hazard, that no-one can get tangled in it or tread on it.

4.7 For the safety of your child

Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the mains cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.8 Material damage

Warning! Follow the instructions below to prevent material damage.

- Never operate the appliance without water or liquid.
- Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below "MAX". If there is too much liquid, the appliance might overflow.

- Only place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
- Do not place the appliance immediately underneath a suspended cupboard, as steam escapes upwards and might damage the furniture.
- Do not place the appliance on a hot cooking ring.
- The appliance and accessories may not be put in a microwave oven.

5. Unpacking and setting up

Note: As the appliance is supplied with a thin film of grease, there might be a **small** amount of smoke and odour the first time it is used. This is not harmful and will stop after a short time. Please ensure adequate ventilation during this process.

1. Remove the individual parts from the packaging.
2. Check that the individual parts are complete (see "1.2 Scope of supply" on page 49) and are undamaged.
3. Clean the appliance thoroughly before using it for the first time (see "9. Cleaning and storing" on page 59).
4. Unwind the mains cable **8** from the cable store over its entire length.
5. Place the appliance on a level, dry, non-slip surface so that the appliance can neither fall over nor slide off.
6. Insert the power supply plug in a suitable earthed mains socket (see "3. Technical data" on page 50).
7. Add around 5 l water to the container **3**.
8. Allow the water to boil for around 20 min (see "6. Operating the appliance" on page 53).
9. Pour the water away.

The appliance is now ready to use.

6. Operating the appliance

6.1 Adjusting settings, switching on and off

Note: As soon as you turn the rotary knobs **7** or **6**, the background illumination for the displays will switch on automatically. The light for the displays switches off again automatically after 5 minutes.

Warning! Only connect the appliance to an earthed mains socket, as protection against electric shock depends on this.

1. Insert the power supply plug in a suitable earthed mains socket (see "3. Technical data" on page 50).
2. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
   - The temperature is increased in increments of 1 °C;
   - A signal sounds every 5 °C;
   - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.

3. Select the operating time you require using the knob for minutes **7**.
   - The time is increased in increments of 1 min;
   - A signal sounds every 5 minutes;
   - The time selected is shown on the display for minutes **9**.
4. Press the start/stop button **6**.
   - The appliance will begin to heat up, and a progress bar is shown on the display;
   - The current temperature is shown on the display **11**.

   As soon as the temperature selected is reached:
   - Signals will sound;
   - An hourglass symbol will be shown;
   - The time period selected will start to run.

As soon as the time period selected comes to an end, signals will sound, and the appliance switches itself off.

5. If you wish to switch the appliance off before the time period selected ends, press the start/stop button **6**.

6.2 Canning / preserving

Canning / preserving (bottling) means heating up certain foods with a vacuum seal, so making them keep for much longer.

Canning / preserving makes use of special jars, either with a screw-top or with a lid and rubber ring.

Only fresh food that is fully ripe should be preserved. Overripe fruit or vegetables that have gone limp are not suitable.

It is also possible to can mushrooms, meat and even cake.

This should be done straight after harvesting to preserve as many nutrients as possible in the food.

The food to be preserved must be cleaned properly ready for use. Any dirt, insects or rotten parts need to be removed. Even the smallest blemishes may cause preserved food to spoil.

Fruit will keep for longer and be more tastier when preserved with sugar.

Hard vegetables such as carrots, cabbage or kohlrabi need to be precooked in salted water. They should not however be cooked until they are soft. Pour the water used for cooking away afterwards as it is not suitable for use when preserving.

To make sure preserved food keeps for as long as possible, cleanliness and hygiene are the top priority. You should preferably give all utensils, crockery and everything that comes into contact with your food a thorough clean, followed by boiling in hot water for 5 min.

Make sure your hands are clean at all times.

1. Wash fruit and vegetables thoroughly.

   Note: Fruit and vegetables should be washed **before** they are cut up to to preserve water-soluble vitamins.
2. Cut up fruit and vegetables to the required size.
3. Fill the preserving jars with food.

   Note: Make sure that you layer the food properly in the jar. That will look better and make best use of the space inside.
4. If wished, add sugar or seasonings / spices.
5. Fill the jars up with water up until just below the rim.
6. Seal the jars.

   Note: Make absolutely sure that they are properly sealed.
7. Place the rack **12** in the container **3**.

8. Place the jars you have prepared in the container **3**.

   Note: The jars can be arranged in the container **3** in two layers.

9. Add water to the container **3** so that the jars on top are standing about 3/4 in water.
10. Place the lid **1** on the container **3**.
11. Set the temperature and operating time (see "6.1 Adjusting settings, switching on and off" on page 53 and "8. Operating times and temperatures" on page 58).
12. Start the preserving process by pressing the start/stop button **6** (see "6.1 Adjusting settings, switching on and off" on page 53).
13. As soon as the operating time selected ends, place a heat-resistant vessel under the tap **5**.
14. Press the lever **4** to let the water out of the container **3**.
15. Allow the jars to cool down before taking them out of the container **3** .

    Note: Preserving jars that are still warm are sensitive to draughts. Where possible, you should therefore leave them in the container **3** until they have cooled right down. Should you need the appliance beforehand, you can take the warm jars out, place them on a towel and cover them up with another towel until they have cooled right down.

16. Label the jars with the contents and the date you preserved them.
17. Store your preserves in a dry, dark, cool place, and they will then keep for up to a year.

6.3 Keeping liquids and soups warm

This appliance is also ideal for keeping mulled wine, cocoa, soups and hot pots warm.

Warning! Make sure there is never too much liquid in the appliance. The level of liquid must always be below "MAX". If there is too much liquid, the appliance might overflow.

1. Add the liquid to the container **3**.
2. Place the lid **1** on the container **3**.
3. Turn the rotary knob for the temperature **6** to the temperature you require.
   - The temperature is increased in increments of 1 °C;
   - A signal sounds every 5 °C;
   - The temperature selected is shown on the display for temperature selection **10**.
4. Do not select the time but press the rotary "TIMER" knob **7**.
   - The display will show a horizontal "8".
5. Press the start/stop button **6**.
   - The appliance will begin to heat up;
   - As soon as the temperature selected is reached, signals will sound;
   - The appliance will remain hot until you press the start/stop button **6** again.
6. Stir the liquid regularly to distribute the heat evenly and make sure it does not get stuck to the bottom .
7. Clear liquids not containing any solid particles can be drawn off using the tap **5**. To do so, press down the lever **4**.

   Note: If you do not want to keep the tap lever **4** held down to draw of large volumes of liquid, you can move the tap lever **4** up vertically.

8. Soup or liquids containing solid particles would block the tap. They should be removed with a ladle.
9. Clean the appliance carefully after use (see "9. Cleaning and storing" on page 59).

6.4 Thermal cut-out

The appliance is protected against overheating. As soon as there is too little liquid in the container **3**, and the temperature then starts to become too high, the appliance will warn you with an alarm and the symbol for an insufficient filling level:

1. Press the start/stop button **6** to switch the appliance off.

   The alarm will stop.
2. Top up with liquid.
3. Press the start/stop button **6** to switch the appliance back on again.

If you take no action in the 5 minutes after the warning, the appliance switches off automatically.
In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down. You can then start the appliance up again as normal.

7. Recipes

7.1 Liver sausage

Ingredients:

- 250 g liver (pork, beef, chicken, turkey)
- 300 g streaky bacon
- 400 g belly of pork
- 300 g neck of pork
- 4 onions
- 2 leeks
- 50 g lard
- 1 bunch parsley
- 1 bunch chives
- 1 tablespoon majoram, dried
- 1 tablespoon thyme, fresh or dried
- 1 tablespoon chervil, fresh or dried
- 1 tablespoon salt
- 1 teaspoon white pepper
- 1 teaspoon nutmeg
- 1 teaspoon ground cloves
- 1 teaspoon cardamom
- 1 teaspoon ginger, ground or freshly grated

Preparation:

1. Cook the neck and belly of pork in lightly salted water.
2. Remove the meat from the broth and allow to cool down.
3. Put the broth to one side.
4. Cover the liver with hot water (do not boil).
5. Pass the meat, liver and bacon through a mincer.
6. Chop the onions and leek very fine.
7. Fry the chopped onions and leek in lard until soft, but do not brown.
8. Put the minced meat, onions and leek in a bowl along with the seasonings and herbs.
9. Add 1 litre of the broth you kept to one side.
10. Knead the ingredients together produce a smooth mixture.

11. Place the kneaded mixture in screw-top jars.
12. Cook at 100 °C for around 160 min.

Note: The liver sausage will keep for approx. 1 year.

7.2 Strawberry and kiwi jam

Ingredients:
- 1.5 kg fresh strawberries
- 500 g ripe kiwi fruit
- 1 kg **no-boil** preserving sugar

Method:
1. Wash strawberries carefully.
2. Allow them to drain.
3. Top and tail strawberries, removing stalks, leaves and any spoilt parts.
4. Peel kiwis and cut into small pieces.
5. Put fruit in a bowl.
6. Add the preserving sugar.
7. Process the mixture with a blender.
8. Add to jars and seal carefully.
9. Cook at 80 °C for around 25 min.

Note: For this type of gentle cooking you have to use preserving sugar that sets without being boiled. A cheaper alternative is conventional preserving sugar 2:1. But the fruit jam may come out more liquid.

7.3 Courgette ketchup

Ingredients:
- 3 kg courgettes
- 1 kg onions
- Around 3 tablespoons of salt
- 500 g sugar
- 1 litre mild herb vinegar
- 2 tablespoons ground red pepper
- 3 tablespoons curry powder
- 3 tablespoons strong mustard
- 1-2 tablespoons cayenne pepper
- 2 tubes of tomato purée

Method:
1. Grate courgettes finely.
2. Dice onions finely.
3. Put the courgettes, onions and salt in a bowl.
4. Leave to stand in a cool, dry place for around 24 hrs.
5. Drain the water from the bowl, possibly pressing the mixture together to force more out.
6. Put all ingredients in a saucepan and heat carefully (make sure it does not burn).
7. Simmer for around 30 min. Stir constantly as the mixture burns easily.
8. Purée with a blender.
9. Place in screw-top jars.
10. Cook at 100 °C for around 1 hr.

7.4 Sour cherries

Ingredients:
- Sour cherries
- Sugar
- Water

Preparation:
1. Sort your sour cherries carefully as only ones that are unspoilt should be preserved.
2. Remove the stalks from the cherries.
3. Soak in cold water for around 30 min to remove any maggots or insects.
4. Remove the stones.
5. Once you have done this, layer the cherries in the jars.
6. Make up a mixture of sugar and water, using 300 g sugar to 1 litre water.

7. Add this mixture to the jars until the cherries are completely covered.
8. Cook at 80 °C for around 30 min.

7.5 Tea punch

Note: The quantities given will make around 3 litres of punch. If you want to make more, simply increase the quantities of the ingredients.

Ingredients:

- 1.5 l black tea
- 1 bottle red wine (0.75 l)
- 6 untreated oranges
- 3 untreated lemons
- 6 cinnamon sticks
- Around 750 g sugar
- Rum according to taste

Preparation:

Note: You can make the tea punch directly in the appliance. As the drink contains solid particles, it should however be taken out with a ladle as the tap might otherwise get blocked.

You can also make the drink in a saucepan and then strain into the appliance. As the punch then no longer contains solid particles, it can be drawn off via the tap.

1. Make up some black tea.
2. Squeeze 4 oranges and 2 lemons.
3. Cut up 2 oranges and 1 lemon into thin slices.
4. Add the black tea, wine, juice, slices of fruit and cinnamon sticks to the pot.
5. Only bring the mixture briefly to the boil.
6. Slowly stir in the sugar while tasting constantly to make sure the punch does not become too sweet.
7. Finally add a good shot of rum (quantity according to taste).
8. Allow to steep on a gentle heat for another 30 min or so.

Note: When making in the appliance, set the temperature to 100 °C when boiling. When steeping and keeping warm, reduce this to approx. 80 °C. The tea punch is only supposed to be hot and not boil, or the alcohol will otherwise be lost.

8. Operating times and temperatures

Food	Temperature in °C	Time in minutes
Vegetable		
Cauliflower	100 (MAX)	90
Beans	100 (MAX)	120
Peas	85	120
Gherkins	100 (MAX)	30
Kohlrabi	100 (MAX)	95
Pumpkin	90	30
Carrots	100 (MAX)	90
Mushrooms	100 (MAX)	110
Sprouts	100 (MAX)	110

Food	Temperature in °C	Time in minutes
Red cabbage	100 (MAX)	110
Celery	100 (MAX)	110
Asparagus	100 (MAX)	120
Tomatoes	90	30
Fruit		
Apples, hard	85	40
Apples, soft	85	30
Apple purée	90	30
Apricots	85	30
Pears, hard	90	80
Pears, soft	90	30

Food	Temperature in °C	Time in minutes
Blackberries	80	25
Strawberries	80	25
Bilberries	85	25
Raspberries	80	30
Currants	90	25
Cherries	80	30
Mirabelles	85	30
Peaches	85	30
Plums	90	30
Cranberries	90	25
Quinces	95	30
Greengages	85	30
Rhubarb	95	30
Gooseberries	80	30
Plums	90	30

Food	Temperature in °C	Time in minutes
Meat (must always be pre-cooked)		
Roast	100 (MAX)	85
Meat broth	100 (MAX)	60
Poultry	100 (MAX)	75
Goulash	100 (MAX)	75
Game	100 (MAX)	75
Sausage, cooked	100 (MAX)	75
Sausage, raw	100 (MAX)	110

9. Cleaning and storing

Warning! To prevent the risk of an electric shock, injury or damage:
- Disconnect the power supply from the mains socket before any cleaning step.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never immerse the container **3** in water.

Caution! Under no circumstances use scouring agents or corrosive or abrasive cleaning materials, as these could damage the appliance.

1. Clean the appliance with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe off with clean water.
3. Do not use the appliance again until it is completely dry.

9.1 Cleaning rack and lid

1. Clean the rack **12** and lid **1** by hand in the sink.
2. Rinse off with clean water.

9.2 Cleaning tap

The tap lever **4** can be unscrewed to make it easier to clean. The tap itself **5** cannot be unscrewed as there might otherwise be problems with leakage.

1. Unscrew the tap lever **4** from the tap **5**.
2. Clean the tap lever **4** by hand in the sink.
3. Rinse off with clean water.

4. Add a mild detergent solution to the container **3** and allow it to run through the tap **5**.

   Note: Pipe cleaners can help with any stubborn dirt remaining in the tap **5**.
5. Rinse off with clean water.
6. Screw the tap lever **4** back onto the tap **5**.

9.3 Storing the appliance

1. Wind the mains cable back up on the underside of the appliance.
2. Insert the power supply plug back in the middle of the appliance base.
3. Put the appliance away.

9.4 Descaling appliance

Depending on the hardness of your water, limescale may build up in the appliance. You should remove this regularly to save energy, increase the service life of the appliance and for hygiene reasons.

1. Wipe over surfaces with limescale using a cloth soaked in a little vinegar.
2. If the appliance has severe limescale, pour a commercially available descaler into the container **3** and leave to stand overnight.

   Caution! The appliance may under no circumstances be switched on whilst being descaled. This could lead to damage.
3. Rinse thoroughly afterwards.
4. Do not use the appliance again until it is completely dry.

10. Disposal

10.1 Appliance

The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. It is therefore imperative that you follow the disposal regulations applicable in your country.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

11. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 89015) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.

You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.

Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IR) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 89015

Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany

RP89015 Einkochautomat LB2 Seite 63 Freitag, 22. Februar 2013 4:13 16

HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg

Version des informations · Stand van de informatie ·
Stand der Informationen · Status of information:

01/2013 · Ident.-Nr.: SEAD 1800 B1

IAN 89015

2

RP89015_Einkochautomat_Cover_LB2.indd 1 10.01.13 16:11